

INTISARI

Latar belakang : Panti Asuhan merupakan salah satu institusi yang menyelenggarakan makanan untuk anak terlantar, Pelayanan makanan merupakan kegiatan memberikan layanan dalam penyelenggaraan makanan bagi pelanggan atau konsumen pada suatu institusi. Pola menu adalah susunan golongan bahan makanan dan frekuensi menu sehingga dapat dikendalikan penggunaan bahan makanan sumber zat gizi yang mengacu pada gizi seimbang. **Tujuan :** Tujuan Umum Untuk mengetahui bagaimana gambaran variasi menu dan serta nilai gizi makanan Panti Asuhan Imanuel. **Metode penelitian :** Metode penelitian yaitu deskriptif. **Hasil dan Pembahasan :** hasil penelitian yang dilakukan di Panti Asuhan Imanuel Palangka Raya menunjukkan bahwa variasi menu makan siang selama 5 hari tergolong bervariasi, terdiri dari lauk hewani, lauk nabati dan sayur dan buah. **Kesimpulan :** Menu makanan dari dalam dan dari luar panti tergolong bervariasi , Nilai gizi makanan dari dalam panti dan dari luar untuk makan siang anak laki-laki untuk energi, protein, lemak dikategorikan lebih dan untuk lemak dan karbohidrat dikategorikan kurang. Sedangkan untuk anak perempuan mendapatkan hasil energi kategori lebih protein lebih, lemak dikategori kurang dan karbohidrat kategori kurang.

ABSTRACT

Background : An orphanage is an institution that provides food for abandoned children. Food service is an activity providing services in providing food for customers or consumers at an institution. The menu pattern is the arrangement of food ingredient groups and menu frequency so as to control the use of food sources of nutrients which refers to balanced nutrition. **Objective :** General Objective To find out how the menu variations and the nutritional value of the food at the Immanuel Orphanage are described. **Research method :** The research method is descriptive. **Results and Discussion :** The results of research conducted at the Imanuel Palangka Raya Orphanage showed that the lunch menu variations for 5 days were varied, consisting of animal side dishes, vegetable side dishes and vegetables and fruit. **Conclusion :** The food menu from inside and outside the orphanage is classified as varied. The nutritional value of food from inside the orphanage and from outside for boys' lunches for energy, protein, fat is categorized as more and for fat and carbohydrates it is categorized as less. Meanwhile, girls get energy results in the higher category, more protein, fat in the lower category and carbohydrates in the lower category.